

Утверждаю

И.о. Директора МАОУ Школа № 17

Войтешонок С.В.

(Ф.И.О.)



Меню на «17» апреля 2024 год

Завтрак (6-11 лет)	Выход	к/кал	Цена
гуляш из говядины	50/75	240	48-50
макароны отварные	150	168,45	7-13
чай с лимоном	200	63	2-95
Хлеб пшеничный	40	69,3	3-26
<b>Итого</b>			<b>61-84</b>
<b>Завтрак (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
гуляш из говядины	50/75	240	48-50
макароны отварные	180	202,1	8-55
чай с лимоном	200	63	2-95
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-53
<b>Итого</b>			<b>66-53</b>
<b>Обед (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Маринад овощной	60	77,4	3-58
Суп крестьянский со сметаной	250	121,13	8-69
шницель рыбный	100	145	25-33
картофельное пюре	150	137	9-53
Компот из сухофруктов	200	113	4-69
Хлеб ржано-пшеничный	40/50	181	7-34
яблоко	140	47,05	19-64
<b>Итого</b>			<b>78-80</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Маринад овощной	100	119	5-88
Суп крестьянский со сметаной	250	121,13	8-69
шницель рыбный	100	145	25-33
картофельное пюре	180	164,7	11-44
Компот из сухофруктов	200	113	4-69
Хлеб ржано-пшеничный	30/70	222,45	8-16
яблоко	140	47,05	19-64
<b>Итого</b>			<b>83-83</b>
<b>Полдник (6-11 лет)</b>			
Печенье полоска	25 (1шт)	94,28	3-55
молоко кипяченое	200	100	14-28
<b>Итого</b>			<b>17-83</b>
<b>Полдник (12-18 лет)</b>			
Печенье полоска	25 (1шт)	94,28	3-55
Молоко кипяченое	200	100	14-28
<b>Итого</b>			<b>17-83</b>
<b>дополнительно</b>			
Печенье полоска	25 (1шт)	94,28	3-55
Чай с лимоном	200	63	2-95

Шеф повар

Ильющкова Н.В.